

Tici Kaspar

HERZHAFTE KARTOFFEL-KÜRBIS-QUICHE

Zutaten für 1 Tarteform (32 cm Durchmesser):

Topfenteig

- 125 g Dinkelmehl
- 125 g Speisetopfen
- 2 EL Olivenöl
- 1 Dotter
- Prise Salz

Außerdem

- Butter zum Ausfetten

Kürbisfüllung

- 400 g Hokkaido, gerieben
- 3 mittelgroße Kartoffel, gerieben
- 2 EL Butter
- 2 rote Zwiebel, fein gewürfelt
- 1 EL Majoran, getrocknet
- 150 ml Schlagobers
- 3 Eier
- 150 g Cheddar, gerieben

Zubereitung:

- Für den Topfenteig alle Zutaten in eine Rührschüssel wiegen und mit den Knethaken zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten. In Frischhaltefolie wickeln und 20 Minuten kühl stellen.
- Butter in einem Topf aufschäumen, Zwiebel darin anschwitzen, Kürbis und Kartoffel beimengen, leicht rösten, salzen, pfeffern.
- In eine Schüssel leeren, mit Majoran, Obers, den Eiern und der Hälfte vom Käse gut vermischen.
- Die Tarteform mit Butter ausfetten. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche in Formgröße ausrollen, den Boden damit auslegen und den Rand hochziehen.
- Mehrmals mit einer Gabel einstechen und bei 190 Grad Ober-/Unterhitze für 10 Minuten blind backen.
- Mit der Kürbismasse füllen und dem restlichen Cheddar bestreuen.
- Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad Ober-/Unterhitze für 20 - 25 Minuten backen.
- Aus dem Ofen nehmen, kurz rasten lassen und mit einem Kräuterdip servieren.

TIPP! Statt Cheddar eignet sich auch Parmesan, Bergkäse oder Feta hervorragend.

Zubereitungszeit: ca. 1 Stunde

Schwierigkeitsgrad: leicht